

Denne fil er downloadet fra
Danmarks Tekniske Kulturarv
www.tekniskkulturarv.dk

Danmarks Tekniske Kulturarv drives af DTU Bibliotek og indeholder scannede bøger og fotografier fra bibliotekets historiske samling.

Rettigheder

Du kan læse mere om, hvordan du må bruge filen, på
www.tekniskkulturarv.dk/about

Er du i tvivl om brug af værker, bøger, fotografier og tekster fra siden, er du velkommen til at sende en mail til *tekniskkulturarv@dtu.dk*



C. S. Münster.

Anvisning til at virke
Salt af Tang.

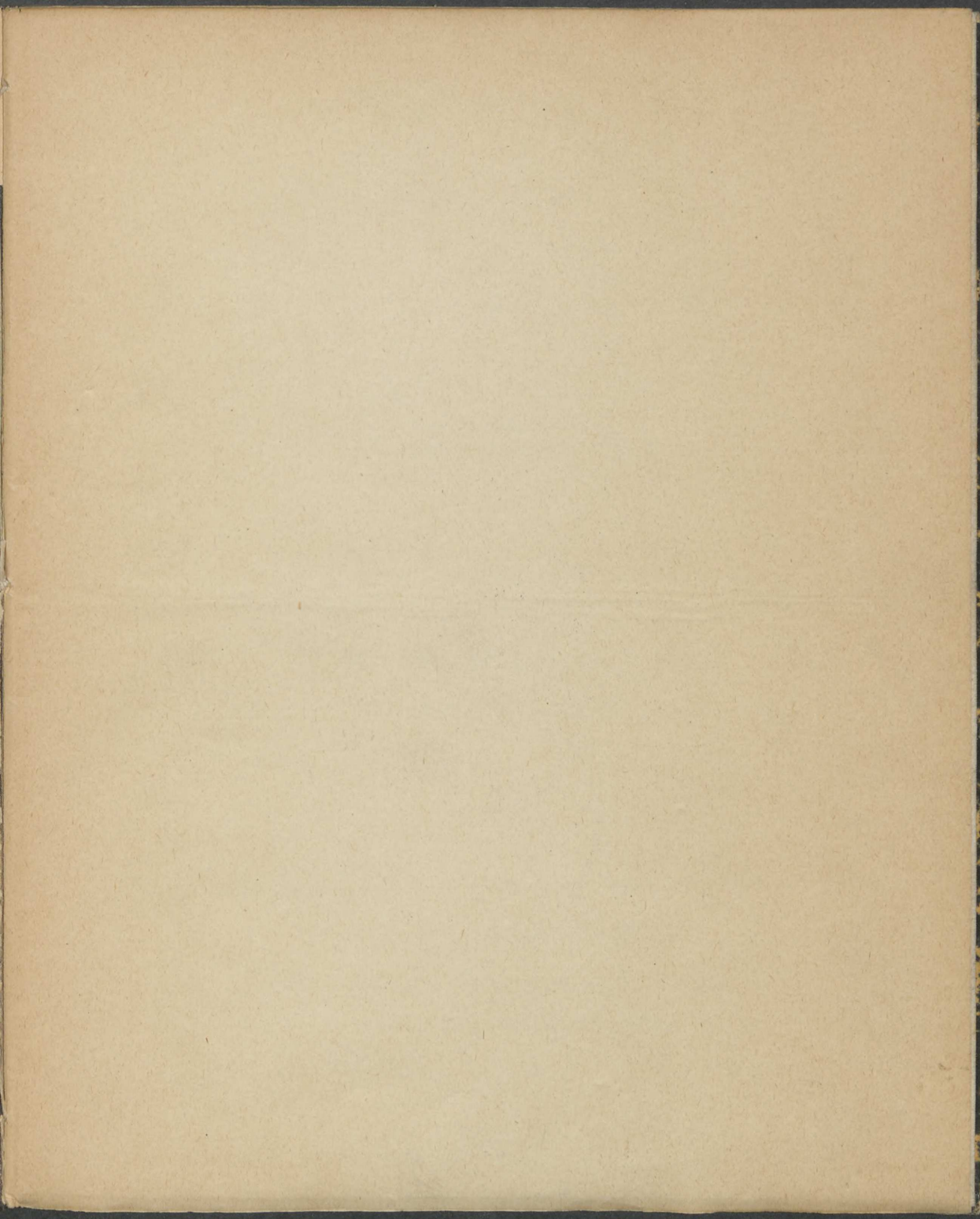
Dublet
S B A

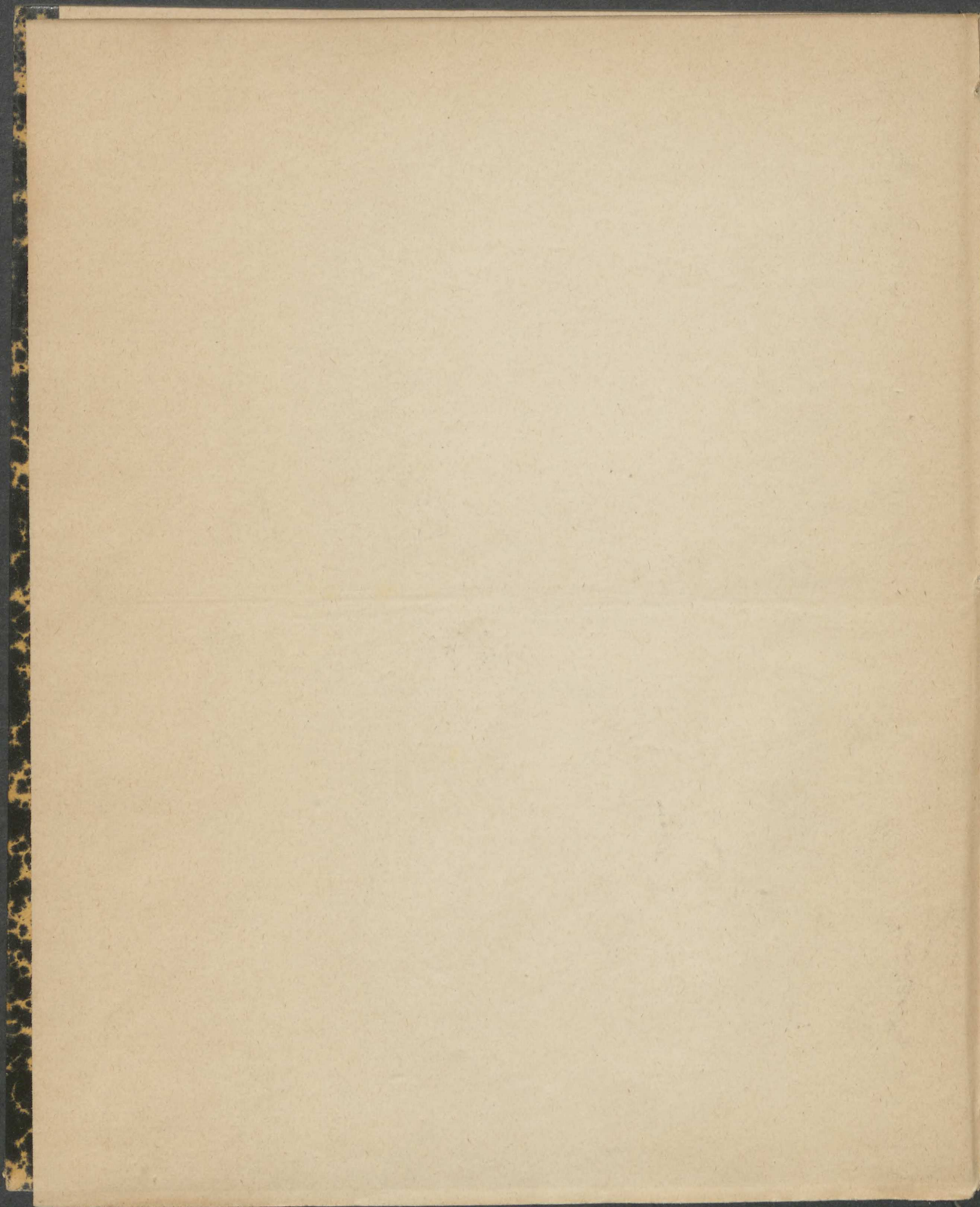
1809.

STATSBIBLIOTEKET
OVERFØRT
FRA
AARHUS.
UNIVERSITETS BIBLIOTEKET
TIL
TEKNISK BIBLIOTEK

661.2
gl

ERHARDT BØGH
Bogbinder
Aarhus





174 21.

A n v i s n i n g

til at virke

S a l t a f L a n g.



A f

C. S. M u n s t e r.

Berg-Candidat

K i o b e n h a v n 1809.

Trykt hos Directeur Johan Frederik Schultz,
Kongelig og Universitets-Bogtrykker.

Lod Anstalt den 24 May 1809

EXHIBITION

THE ARTISTS

OF THE

THE ARTISTS

THE ARTISTS

THE ARTISTS

THE ARTISTS

THE ARTISTS

THE ARTISTS

TATSBIBLIO



AARHUS

Formedelst den almindelige Saltmangel og den derved foranlebigede høie Saltpriis, er det i Aar paa de fleste Steder ved Kysterne kommet i Brug at virke Salt af Tang. Vigtigt er det i nærværende Tidspunkt, at et saa stort Quantum, som mueligt, deraf tilveiebringes, da Mangelen derved dog noget afhielpes; men endnu vigtigere er det, at det Salt, som virkes paa denne Maade, bliver saa godt og reent som mueligt.

Afsten af Tang indeholder, foruden Kogsalt, en temmelig Mængde Bittersalt, samt noget Glaubersalt og Mineralalkali (et Slags Potaske), og desuden andre fremmede Dele; ved at udlude Afsten, opløses ogsaa disse Salte, og gjør man sig ved Kogningen ikke Umage for at fraskille dem, faaer man dem med i Kogsaltet, som derved ikke allene bliver slet, men endog skadeligt for Sundheden.

Ved at følge denne givne Anviisning, vil man være i Stand til af Tang at frembringe et godt og reent Salt, som man kan benytte til enhver Ting i Hausholdningen.

Al frisk Tang, som drives op af Havet, kan benyttes til Salt; blot den gamle, som har lagt hele Sommeren, eller maaskee flere Aar, og er bleven udblodt af Regn og Snee, duer ikke dertil. Man samler derfor den Tang, som daglig, eller med paalands Bind skylles op af Havet, eller den, som förrige Efteraar er dreven i Land; dog maae man af denne sidste blot tage, hvad der ligger nærmest ved Søen, thi denne er jevnlig bleven overskyldet af Havvandet. Den derimod, som ligger høiere op paa Strandbredden, og som Havvandet i lang Tid ikke er kommet til, kan ikke bruges. Ved at tage Tangen op af Havet, maae man nøie passe paa, at den vedhængende Sand godt bliver affskyllet; og har man en grøn Plads i Nærheden, gjør man bedst i her at udbrede den til Tørring; skulde man derimod være nødt til at tørre den paa Sanden ved Strandbredden, saa maae man, førend man vander den til Aske, ryste Sanden, som gierne vil hænge ved, vel af; thi ellers faaer man samme med i Asken, og man kan da paa denne Maade let faae ligesaa meget Sand, som god Aske.

Ved at tørre Tangen, behandler man den ligesom Høe; man spreder den ud, og naar den i godt Veir har lagt nogle Timer, vender man den. Er den nu tør, eller næsten tør (thi den behøver just ikke at være saa aldeles uden al Fugtighed for at kunne brænde), saa samler man flere smaae Bunker deraf, tænder Ild derpaa, og efter som de brænde til Aske, legger man frisk Tang til, saalænge man har nogen. Har man megen tør Tang, gjør man mange saadanne Bunker paa forskjellige Steder, for desto hastigere at faae den brændt, ifald man skulde vente Regn.

Hver

Hver Aften maae man føre den samlede Aske hiem, og den tørre Tang, som man den Dag ikke har faaet brændt, sætter man i Stakke til næste Dag; thi skulde der om Natten komme Regn, bedrøves begge Dele.

For at faae den største muelige Mængde af den samlede Tang tørret og brændt til Aske, er det en Hovedting at benytte sig af det gode Veirligt, naar samme indtreffer; thi har man først Asken under Dag, kan man altid siden i Regnveir, eller naar Leilighed gives, faae Salt kogt deraf, og Efteraaret og Vinteren er hertil den bedste Tid.

Da mange i den senere Tid have begyndt at sælge den Aske, som de tilveiebringe, saa gjør den, der kjober deraf, vel i først at prøve samme; man tager nemlig noget deraf paa et Trug, kommer Vand derpaa, og rører vel om med Haanden, og helder saa Vandet forsigtig oven af Bundfaldet; dette gientager man nogle Gange, og er der da Sand i, bliver denne tilbage paa Truget. Jo mindre Bundfald der bliver, jo bedre er Asken.

Naar Asken nu skal udludes, maae man dertil i det mindste have 2 a 3 Kar eller Tønder, som have en Tap paa Siden ved Bunden, eller i det høieste 1 a 2 Tomme ovenfor samme. Tre eller fire Tomme fra den egentlige Bund lægger man atter en anden Bund, som er giennemboret med Huller; men denne maae ligge løs, saa at den kan tages ud, naar Karret eller Tønden skal gøres reen; oven paa Bunden med Hullerne i, kommes noget Halm og

tør Tang, og nu kan man fylde Tønderne med Afse 1); derpaa begynder man lidt efter lidt at slaae Vand 2) paa den første Tønde, saalænge indtil det staaer noget over Afken, og paa den anden Tønde kommes omtrent halv saa meget; nu gjør man bedst i at lade Tappen blive i Tønderne nogle Timer, eller Natten over, saa at Afken kan have Tid til at opløses; naar man derpaa begynder at lade Vanden løbe, er den strax klar, og undertiden i Begyndelsen saa stærk, som den behøver at være for at koge 3); denne Løge kommes i et Kar

- 1) Skulde denne være brændt sammen i Klumper, maae disse først slaas smaae.
- 2) Regnvand eller Rildevand er det bedste til at udløse Afken med, i Mangel af dette, betiener man sig af Søevand eller andet reent Vand, som er i Nærheden.
- 3) For at see, om Løgen er stærk nok til at koge, betiener man sig sædvanligt af et friskt Hønsæg, som i det Tilfælde maae flyde oven paa, saaledes at en tredie Deel af samme er ovenfor Løgen. Denne Maade at prøve Løgen paa, er i Mangel af andet vel brugelig, men tillige meget usikker; thi man træffer aldrig et Æg, som et andet, og man kan altsaa let feile betydeligt. Saaledes saa jeg en Mand, der havde faaet Løge i sin Kiedel, som han holdt for stærk nok til at koge, da et Æg svømmede deri, og ogsaa var lidet tilsynet over Løgen; men ved at sætte min Soolspindel deri, fandt jeg, at den netop kun var halv saa stærk, som den burde være. Da maaskee nogle kunde ønske at besidde et sikrere Instrument til at prøve deres Løge med, saa har jeg til dette Brug ladet forfærdige et Slags Soolspindler; disse bestaae af en Messing-Rugle med en Stilk ved ligeledes af Messing. I en Løge der er saa stærk, som den bør være for at koge, synker Ruglen saa dybt ned, at den netop bedækkes af Løgen, og hele Stikken staaer da ovenfor samme; den der altsaa vil betiener sig af disse, kan, ved at bestemme sin Løges Styrke, ei feile; blot maae man vogte sig for,

at

Kar for sig selv, det øvrige som endnu ei har Styrke nok, slaes paa det andet Kar. Det som løber af det andet Kar, prøves, hvad der har den nødvendige Styrke, slaes til den gode Luge af det første Kar, og det øvrige paa det tredje Kar o. s. v. Er Lagen af det første Kar for det meste afløbet, kommer man frisk Vand paa igien, og det saalænge der endnu kan faaes noget Salt af Aften; siden slaer man det tilbageblevne ud, gjør Tønden reen, og kommer frisk Afte paa: men nu gjør man den første Tønde med den friske Afte paa til den tredje; den forrige tredje til den anden, og den forrige anden til den første, og saaledes bliver man ved, efter som Aften udludes til, og forholder sig i øvrigt, som meldt.

Hvor man har Bryggerkiedler, bruger man disse til at koge i, endnu bedre hertil er store Jernkiedler; Til Rød kan man ogsaa betjene sig af store Tydepotter. Jo større Kar man har til at koge i, jo bedre. Man begynder Kogningen helst om Morgenens tidlig, saa at man kan blive færdig inden Aften.

Saalænge Lagen endnu er kold, er den fuldkommen klar; saasnart den derimod begynder at blive ret varm, seer man alt, naar man tager noget deraf i en Ske, at den er ligesom uklar, og at der svæver smaae Flokker deri, som falde til Bunds, naar Lagen kom-

kom-

at Ruglen ved Brugen ei bliver fittig, thi ellers stiger den høiere i Lagen end den skal; ligeledes maae man, naar man bruger den, strax byppe hele Ruglen ned i Lagen, og ikke sætte den paa Overfladen af samme. Disse, saavel som andre fuldstændige Soolspindler faaes hos A. Cetti, Barometrmager i Kjøbenhavn.

Kommer til at staae i Roelighed; endvidere: indeholder Luden nogle sliimagtige Dele, som forarsage, at Saltet bliver ligesom meelagtig og ikke skarpt (eller Kornet som man kalder det) at føle paa. Disse fremmede Dele maae, saameget mueligt, skilles fra Lagen, isald Saltet skal blive godt. Blod er hertil et godt Middel, og betiener man sig deraf, gaaer man frem paa følgende Maade: Saa snart Lagen begynder at blive varm, dog saaledes, at man endnu kan holde Fingerne deri, tager man til en Kiedel paa $\frac{3}{4}$ til een Lønde, omtrent $\frac{1}{2}$ Pot, eller lidt mindre, helst Dreblod, slaaer det tilligemed noget af den varme Lage i et Fad, rører begge Dele vel sammen, og det Hele kommes da i Kiedelen. Nu rører man adskillige Gange vel omkring i samme, saavel paa Bunden som oven i, indtil man seer, at Lagen næsten vil til at koge. Man bemærker da, at en heel Deel Ureenlighed tillige med Blodet samler sig paa Overfladen, og dette maae man hastig see at faae Skummet af, inden Kiedelen kommer i stærk Kog. Er dette skeet, lader man den koge stærk $\frac{1}{4}$ Time omtrent, og skummer imidlertid af, hvad der af Ureenlighed endnu kunde samle sig paa Overfladen; derpaa tager man et fladt Leerfad, jo bredere jo bedre, borer i Kanten af samme 3 Huller, hvori befæstes Snorer, saa at man deri kan holde Fadet lige (horizontalt); dette sænkes nu, efterat Lagen har kogt omtalte $\frac{1}{4}$ Time, paa Bunden af Kiedelen, og staaer der saalænge, indtil der vil begynde at blive Salt 4); man tager da Fadet ganske langsomt op,

4) Dette sees, naar man tager noget af Lagen i en Skæ, og lader den lidt affiles, thi da kommer der en tynd Salt hud paa enkelte Steder af Overfladen.

op, og den graaeagtige Ureenlighed 5) som er derpaa, tages bort; man maae nu lade Riedelen ganske gaae af Kog, rører vel om i Lagen med en lang Skee, især paa Bunden, sænker derpaa Fadet ned igien, og lader det saa staae en halv Time; i hvilken Tid Lagen slet ikke maae koge eller komme i nogen Bevægelse ved Omrøring eller deslige. Den øvrige Ureenlighed, som endnu har været i Lagen, falder da til Bunds og lægger sig paa Fadet, som atter optages. Lagen er nu, forsaavidt det lader sig gjøre, rensat, og man kan atter lægge Ild under, saa at Riedelen kommer til at koge, dog ei for stærkt.

Saltet begynder nu efterhaanden at falde til Bunds, og naar man mærker, at der har samlet sig endeel, tages dette op med en Kage, og saaledes bliver man ved, indtil det meste Salt er optaget. Det første Salt som vindes, er altid det bedste; Kogsaltet behøver en større Mængde Vand for at blive opløst, end det i Lagen tillige befindlige Glaubersalt og Bittersalt. Eftersom derfor de vandagtige Dele bortdampe, falder Kogsaltet til Bunds; de fremmede Salte derimod blive endnu opløste tilbage i Lagen, som derfor under Kogningen bliver meer og meer ureen; thi Mængden af de fremmede Salte bliver i Forhold til Lagen, og det deri befindlige Kogsalt, som begge Dele bestandig aftage, immer større og større; den Lagen, som hænger ved det sidste optagne Salt, er derfor urenere, end den som hænger ved det første optagne. Det sidste Salt

man

5) Denne indeholder endeel Kalk.

man ved Rogningen faaer, er da altid, naar det bliver tørt, mere blandet med fremmede Dele, end det første som vindes 6). Man gjør derfor vel i, dersom man af det Salt man virker, gjør 2de Sorter. Af en Kiedel, som holder 50 Potter Lagen, er de første 10 til 12 Pund Salt man faaer deraf, godt, og dette kan man anvende til Mad, Smør &c.; det øvrige er derimod af ringere Godhed, og dette kan man benytte til Gist, som man vil tørre, eller 'deslige.

Mærker man, at Saltet bliver alt for mørkt og bittert, slaar man den Lagen, som endnu er i Kiedelen, reent bort 7). Af en Kiedel paa 50 Potter bør man i det mindste bortkaste de sidste 6 Potter.

Mangler man Blod, betiener man sig blot af Veersadet, og forholder sig dermed, som ovenfor meldt; det følger af sig selv, at man flittig maae affkumme den Ureenlighed, som under Rogningen samler sig paa Overfladen af Lagen.

Man kan ogsaa gaae frem paa følgende Maade:

Saa snart Lagen har kogt, indtil man seer, at der vil begynde at blive Salt, og Ureenligheden under Rogningen imidlertid saameget mueligt er bleven affkummet, øser man Lagen ud af Kiedelen i en

6) Man seer det og paa Saltet, det første som faaes, er hvidt og har en reen Smag, siden bliver det meer og meer gult og bittert, og dette trækker Sugtigheden til sig af Lusten.

7) Man bruger sædvanlig at slaae den sidste brune Lagen paa Afkarret igien, men dette bør man slet ikke gjøre; thi dermed forøger man Mængden af de fremmede Salte i Lagen, og det Salt man faaer deraf, maae derved naturligvis blive stærrere, end det ellers var blevet.

i en reen Tønde eller andet Kar, som maae være noget høit, og ikke for bredt, og som har en Tap paa Siden 3 a 4 Tomme fra Bunden; man fylder Kiedelen paa nye med frisk Løge, koger den, som før, og naar der vil begynde at blive Salt, øser man den ligeledes ud i Tønden. Har man megen Løge, som man paa eengang vil have kogt, maae man skaffe sig flere saadanne Tønder med Tappe ved Bunden, og man kan da i 2 Dage virke en temmelig Mængde Salt. Den første Dag koger man Løgen, indtil der vil begynde at komme Salt og fylder Tønderne dermed; Løgen staaer nu roelig Natten over, og al Ureenligheden vil imidlertid falde til Bunds. Dagen efter tapper man Løgen af Tønderne, som nu vil løbe ganske reen og klar ud, fylder Kiedelen dermed, og koger nu saalænge, indtil alt det tienlige Salt er optaget, uden videre at have nødig at rense Løgen. Har man begyndt at tage noget Salt op af Kiedelen; kan man eftersom Løgen indkoger, komme frisk til, og bliver saaledes ved, indtil man er færdig; dog maae man, naar man mærker, at den sidste Løge bliver alt for brunn, slaae denne bort, og i øvrigt forholde sig, som ovenfor sagt.

Den Ureenlighed, som tilligemed en Deel Løge bliver tilbage paa Bunden af Tønderne, slaar man paa Afstekarret igien. Skulde man derimod koge om Efteraaret eller Vinteren, og det skulde hælde sig, at der, efterat den rene Løge var løbet af, fandtes klare Saltkrystaller, enten som Naale eller i andre Figurer paa Siderne eller Bunden af Tønderne, da maae disse tages af og kastes bort; thi disse Krystaller indeholde intet Kogsalt, og kunne ikke bruges til noget i Huusholdningen.

Sal-

Saltet som ved Rogningen optages, slaes i en Lærredspose, der er dannet som en Sukkertop; oven i kan man sye et lidet Løndebaand, deri binde en Snor, saa at Posen kan hænge. Vagen drypper da fra, og efter 2 til 3 Dages Forløb er Saltet næsten tørt; siden kan man, naar man engang har bagt, sætte det et Par Timer i Bagerovnen, og det faaer da deri den nødvendige Tørhed, ifald det endnu skulde mangle samme.

Naar Rogningen er forbi, slaer man Band i Riedelen, som kan opløse det Salt, som under Rogningen har sat sig paa Siderne af samme, og dette kan man slaae paa Afsekarret igien.

